

Meisterküche Kaffeeklatsch – kreative und süße Momente



Die „Meisterküche“ lädt zum Kaffeeklatsch – und Gastgeberin Yvonne Willicks genießt dabei die gesellige Plauderei mit Konditormeisterin Theresa Knipschild.

Passend zur Adventszeit backen Moderatorin Yvonne Willicks und Konditorin Theresa Knipschild leckere Knusperplätzchen aus Mürbeteig und die Backexpertin verrät ein paar tolle Tricks! Wieso ist ihr Shortbread wohl so wunderbar fein, mürbe und buttrig?

Martina Meuth und Bernd "Moritz" Neuner-Duttenhofer steuern ein Prachtexemplar der französischen Backkunst bei, den besten Käsekuchen der Welt, wie sie selbst sagen.

Spitzenkoch Björn Freitag hat hingegen Lust auf raffinierte Feinheiten der Patisserie. Sein Hippenturm mit Maronenmousse passt wunderbar zum Adventskaffee.

Auch das Heimathäppchen-Team liebt die geselligen Momente am Nachmittag! Anja Tanas, Claudia Lodorf und Johanna Schnüpke servieren dafür knusprig frittierte Grießpäckchen mit selbstgemachtem Rosinenkompott.

Alle Rezepte aus der Sendung:

Der „beste“ Käsekuchen	3
Mürbeteigplätzchen und Shortbread	5
Hippenturm mit Maronenmousse	9
Knusprige Grießpäckchen mit Sultaninenkompott	12

Der „beste“ Käsekuchen

Rezept von Martina und Moritz



Er ist wirklich umwerfend: eine cremige, zitronensäuerliche Käseschicht auf krossem Mürbeteigboden. Und das Schöne daran: Der Kuchen ist wirklich schnell und einfach gemacht.

Zutaten für eine 18-20 cm Springform:

Für den Mürbeteig:

- 60 g kalte Butter, in Stückchen geschnitten
- 100 g Mehl
- 1 Eiweiß
- 30 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Cremefüllung:

- 250 g Sahne
- 90 g Zucker
- ¼ TL Vanillepulver oder 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 gehäufter EL Speisestärke (25 g)
- 250 g Magerquark
- 2 ½ Eigelb
- ½ große Zitrone

- 1-2 EL Zitronenlikör (gibt nochmal besonderen Geschmack, muss man aber nicht zwingend zufügen)

Außerdem:

- Butter für die Form
- ½ Eigelb
- 3 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

- Für den Mürbteig die Butter mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten. Zur Kugel formen, in einem Gefrierbeutel eine Stunde kaltstellen.
- Für die Creme 2/3 der Sahne mit Zucker, Vanille und einer Prise Salz in einer Kasserolle erhitzen. In der restlichen Sahne die Speisestärke glatt rühren und unter die heiße Sahne rühren. Rasch, unter stetem Rühren – am besten mit einem Silikonschaber – zum Kochen bringen, bis eine dicke Creme entstanden ist.
- Eigelb mit dem Magerquark innig vermischen und mit einrühren.
- Nun auch mit Zitronensaft und – wenn vorhanden – auch mit Zitronenschale sowie Zitronenlikör nach Gusto abschmecken.
- Den Teig dünn ausrollen (ca. 2 mm), die ausgebutterte Form damit auslegen. Die Quarkfüllung hineingießen. Das restliche Eigelb mit Milch glatt rühren und mit einem Pinsel auf der Oberfläche verstreichen.
- Im 175° C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) circa 35 Minuten backen. Den Ofen ausschalten. Unbedingt im ausgeschalteten, geöffneten Ofen eine halbe Stunde abkühlen lassen. Danach unbedingt für mindestens einen halben Tag in den Kühlschrank stellen. Erst dann aus der Form lösen und anschneiden.

Mürbeteigplätzchen und Shortbread

Rezept von Theresa Knipschild



Mürbeteigplätzchen Grundrezept:

Zutaten für zwei bis drei Bleche:

- 200 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 300 g Weizenmehl Type 405
- ½ Bio-Zitrone oder Bio-Orange

Außerdem:

- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- Frischhaltefolie
- Backpapier
- Nudelholz

- Keksausstecher

Zubereitung:

- Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben und kneten, sodass sich alles gut verbindet.
- Ei dazugeben, kurz unterziehen.
- Mehl und den feinen Schalenabrieb der halben Zitrusfrucht hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Tipp: Zwischendurch Hände waschen und die Arbeitsfläche bemehlen – dann funktioniert das besser.
- Mürbeteig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den kühlen Teig 5-10 Millimeter dick ausrollen. Tipp: Den Teig zwischendurch umdrehen, sodass er nicht auf der Arbeitsfläche festklebt, evtl. mit mehr Mehl bestreuen.
- Ofen auf 180 °C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
- Teig mit beliebigen Formen oder einfach nur einem Glas ausstechen und die Kekse auf dem Blech verteilen und nach und nach Backen, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Hinweis: Die Backzeit hängt sehr von der Größe der Plätzchen ab und dauert ca. 7-12 Minuten.
- Hinweis: Die Plätzchen unbedingt auskühlen lassen, bevor sie dekoriert werden.

So werden aus dem Grundteig ganz besondere Plätzchen:

Keksrosen:

- Drei gleichgroße Teigtaler ausstechen, leicht überlappend nebeneinanderlegen und dann straff aufrollen.
- Teigrollen in der Mitte quer durchschneiden, beide Schnittflächen etwas andrücken, damit der Teig beim Backen an diesen Stellen nicht auseinandergeht.
- Teigschichten an den beiden anderen Enden leicht auseinanderdrücken, so dass sie etwa so aussehen wie Rosenblätter.
- Teigrosen mit dem glatten Ende auf des Blech setzen und vor dem Backen ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kekstaler mit Eiskristallmuster:

- Auf einen ausgeschnittenen Pappkreis ein 8-stückiges Tortenmuster einzeichnen.
- Aus 100 Gramm Puderzucker und einem Esslöffel Zitronensaft einen zähen, klümpchenfreien Zuckerguss anrühren.
- Aus Backpapier ein kleines, spitz verlaufendes Tütchen rollen und dieses mit der Zuckermasse befüllen. Dann die große Öffnung zusammendrücken und die Spitze abschneiden, so dass ein sehr kleines Loch entsteht. Alternativ können auch ein Spritzbeutel oder ein kleiner Frischhaltebeutel verwendet werden.

- Ausgekühlte, runde Plätzchen auf die Pappe mit dem vorgemalten Muster legen und mit dessen Hilfe mit dem Zuckerguss ein Eiskristallmuster darauf zeichnen. Dafür auch kleine Zuckerguss-Tropfen zwischen den feinen Linien verteilen.
- Den Zuckerguss mindestens eine Stunde fest werden lassen, bevor man die Kekse stapelt.

Tannenzapfen:

- Grundteig bei der Zubereitung mit etwas Lebkuchengewürz oder Zimt verfeinern.
- Teig zu ca. 15 Gramm schweren Kugeln formen. Diese dann zwischen den Handflächen vorsichtig zu kegelförmigen bzw. konischen Rollen verarbeiten.
- Teigkegel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und mit einer kleinen Rolle zwei bis vier Millimeter dick walzen. Dabei entstehen flache Plätzchen mit Zapfen-Form.
- Mit einer eher rundlichen Messerspitze kleine Muster in den Teig drücken – es sollte ähnlich aussehen wie die Oberfläche von Tannenzapfen.
- Wie oben beim Grundteig beschrieben backen und dann abkühlen lassen.
- Einen Küchenpinsel in Kakaopulver dippen und die Kekse damit bestreichen – auf diese Weise kommt das Muster wunderbar zur Geltung.

Shortbread – fein, mürbe, buttrig:

Zutaten für zwei bis drei Backbleche:

- 125 g weiche Butter
- 40 g brauner Zucker
- 25 g Puderzucker
- 225 g Weizenmehl
- ½ Bio-Zitrone oder Bio-Orange
- 4 Prisen Salz

Außerdem:

- Backpapier
- Nudelholz
- Keksausstecher nach Bedarf

Zubereitung:

- Butter und die beiden Zuckerarten mit den Quirlen des Handrührgerätes oder dem Schneebesen schaumig rühren.
- Danach Mehl, den feinen Schalenabrieb der halben Zitrusfrucht und Salz zugeben und alles solange kneten - am besten mit den Händen - bis ein gleichmäßiger Mürbeteig entsteht.
- Teig zu einem Rechteck formen und zwischen zwei Bögen Backpapier ca. sieben Millimeter dick ausrollen. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

-
- Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 - Der Teig lässt sich dann ganz einfach in die typischen, dicken Shortbread-„Finger“ schneiden. Man kann ihn aber auch nach Belieben ausstechen.
 - Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kekse darauf verteilen und im Backofen 25-30 Minuten goldgelb backen. Tipp: Darauf achten, dass der Teig vor dem Backen nicht zu warm wird. Ggf. vor dem Backen kurz kaltstellen.
 - Das Shortbread ist in einem luftdichten Behälter an einem kühlen Ort ca. zwei Wochen haltbar.

Deko-Tipp: Kräutermuster

Eine schöne Rosmarinspitze mit ca. sechs Nadeln auf die rohen Kekse legen und z.B. mit Hilfe eines glatten Glasbodens (das Glas sollte etwas größer sein als der Keks) in den Teig drücken, sodass ein leichtes Muster zu sehen ist.

Hippenturm mit Maronenmousse

Rezept von Björn Freitag



Im Winter haben Maronen Saison. Sie schmecken lecker in deftigen Gerichten, z. B. Gemüsepfannen oder Kartoffelstampf. Aber auch in Desserts machen sie was her! Björn Freitag peppt damit ein Mousse au Chocolat auf. Dazu backt er hauchdünne Hippentaler. Achtung: Alle, die gerade auf Diät sind, seien vorgewarnt!

Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf ein leckeres Dessert mit 6-8 Portionen.

Zutaten für die Mousse:

- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 3 Blatt Gelatine (wahlweise Agar Agar)
- 3 Eigelbe
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 100 g Maronen (vorgegart)
- 250 ml Schlagsahne

Zutaten für die Hippen:

- 80 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1 Eiweiß

Garnitur:

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- Puderzucker

Besondere Utensilien:

- Wasserbad
- Backblech mit Backpapier
- Haarsieb
- Runde Schablone mit einem Durchmesser von ca. 12 cm
- Backspachtel/Teigschaber

Zubereitung:

Für die Mousse:

- Die Vollmilchschokolade in einem kleinen Topf bei wenig Hitze schmelzen, dann leicht abkühlen lassen.
- Gelatine in Wasser einweichen.
- Sahne steif schlagen.
- Eier in einer Schale über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Schale anschließend vom Wasserbad nehmen.
- Gelatine ausdrücken und in die Eimasse rühren.
- Maronen mit einem Löffel oder einer Gabel grob zerkleinern und zusammen mit der flüssigen Schokolade und der steifen Sahne mit einem Löffel vorsichtig unter die Eimasse ziehen.
- Mousse mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Für den Teig:

- Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben, Eiweiß und Milch zugeben und alle Zutaten kräftig aufschlagen. Der Teig sollte keine Klümpchen haben und sämig fließen. Ggf. noch etwas Mehl zufügen.
- Teig zehn Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Blech mit Backpapier belegen und, z.B. mit Hilfe einer Schablone und einem Backspachtel/Teigschaber, sehr dünne, runde Teigtaler mit einem Durchmesser von ca. 12 cm darauf streichen. Insgesamt werden für 6 Portionen 18 Teigtaler benötigt.
- Hippen im Backofen ca. 4-6 Minuten backen, dabei beobachten! Sie verbrennen schnell. Sobald das Gebäck an den Rändern goldbraun ist, muss es aus dem Ofen. Die Taler mit einer Palette vom Backpapier lösen und abkühlen lassen. Dabei werden sie knusprig.

Vor dem Servieren:

- Die dunkle Schokolade schmelzen lassen.
- Auf jeden Teller einen Hippentaler legen, mit einem Esslöffel die Maronenmousse drauf platzieren, dann folgt ein Taler, dann wieder Mousse und zum Schluss noch mal ein Taler. Die flüssige Schokolade darüber träufeln.
- Puderzucker durch ein Sieb darüber stäuben.

Knusprige Grießpäckchen mit Sultaninenkompott

Heimathäppchen-Rezept



Zum echten westfälischen Grießpudding gibt's Rum-Rosinen und Kompott – wir kombinieren beides! Und der Grieß wird in Strudelteig gewickelt. Keine Panik, das geht ganz einfach! Dann nur noch frittieren – und schlemmen.

Die Zutaten sind ausgelegt für 6 Portionen.

Zutaten:

Für den Strudelteig:

- 150 g Mehl Type 550
- Salz
- 90 ml Wasser
- Reichlich Sonnenblumenöl

Für die Grießfüllung:

- 700 ml Milch
- 160 g Zucker
- Salz
- 140 g Weichweizengrieß
- ¼ TL Vanillepaste
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Für das Sultaninenkompott:

- 150 g Sultaninen
- 250 ml Wasser
- 30 g brauner Zucker
- Saft von 1 Bio-Zitrone
- Optional: 1 EL Rum (nach Belieben)

Außerdem:

- Frittierfett
- Puderzucker zum Bestäuben
- Elektrisches Handrührgerät oder Küchenmaschine
- Backform von 20 x 20 cm

Zubereitung:

Für den Strudelteig:

- Mehl, eine Prise Salz und das Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts fünf Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
- Teig in sechs gleichgroße Stücke teilen und zu runden Bällchen formen.
- Teigbällchen in einen tiefen Teller legen und mit reichlich Sonnenblumenöl begießen – es sollte etwa bis zur Mitte der Teigbällchen reichen. **Tipp:** Das Öl muss nicht verschwendet werden, es kann nachher beispielsweise zum Ausbraten der Grießpäckchen verwendet werden.
- Teigbällchen im Öl wenden und anderthalb Stunden ruhen lassen, dabei immer mal wieder im Öl wenden.

Für die Grießfüllung:

- In der Zwischenzeit die Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz aufkochen.
- Unter ständigem Rühren den Grieß einrieseln lassen und unter Rühren kochen, bis die Masse eindickt, etwa ein bis zwei Minuten.
- Vom Herd ziehen, Vanillepaste und Zitronenschale unterrühren und den Grießbrei in eine Backform von 20 x 20 Zentimetern gießen.
- Sobald der Grießpudding nicht mehr kochend heiß ist im Kühlschrank festwerden lassen.

Für das Sultaninenkompott:

- Sultaninen, Wasser und Zucker aufkochen und fünf Minuten ohne Deckel sprudelnd kochen lassen.
- Vom Herd nehmen, einen Deckel auflegen und 30 Minuten ziehen lassen.
- Zitronensaft und Rum unterrühren und bis zum Verzehr kaltstellen.
- Frittierfett auf 180 °C erhitzen.
- Grießfüllung in 12 Rechtecke schneiden.

-
- Jeweils ein Strudelteigbällchen auf der Arbeitsfläche zu einem hauchdünnen Kreis ausziehen, mit jeweils einem Stück Grießfüllung belegen und mit dem Teig einschlagen. Dabei die Ränder gut andrücken.
 - Portionsweise im heißen Fett goldbraun ausbacken, aus dem heißen Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
 - Die Grießpäckchen schmecken am besten frisch, können aber sowohl heiß als auch bei Zimmertemperatur serviert werden.
 - Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit dem Rosinenkompott anrichten – **Mahlzeit!**